

ОБЕДИНО МЕНЮ ЗА УЧЕНИЦИ

ЮНЕ ЦЕЛН К	05.1.26 ПИЛ. СУПА-0.230 №1,4,5	12.1.26 КРЕМ СУПА ОТ ЧЕРВЕНА ЛЕЩА-0.250ГР №1,5	19.1.26 СПАГЕТИ С ДОМ СОС И КАЙМА-0.250 №1	26.1.26 ПИЛ ШНИЦЕЛ С ГАРН- 0.230 №1,4	АЛЕРГЕНИ 1.Зърнени култури съдържащи глютен 2.Различни видове ядки/бадеми, лешници, орехи, макадамии и продукти от тях. 3.Фъстъци и продукти от тях. 4.яйца и продукти от тях. 5.Мляко и млечни продукти /вкл. лактоза
	НЕГЪРЧЕ-0.100ГР №1,5	МЛЯКО С ОРИЗ-0.200ГР №1,5 ХЛЯБ-БЯЛ	ДОМАШЕН КРЕМ-0.200 №1,4,5 ХЛЯБ-БЯЛ	АЙРЯН-0.200 №5 ХЛЯБ-БЯЛ	
ТОРН К	06.1.26 ШНИЦЕЛ С ГАРН-0.230ГР №1, АЙРЯН-0.200ГР №5 ХЛЯБ-БЯЛ	13.1.26 ПИЛЕ ОРИЗ-0.230ГР №1 ТАРАТОР-0.200 №5 ХЛЯБ-БЯЛ	20.1.26 ПИЛЕ КАРТОФИ ЯХНИЯ- 0.230ГР №1, ПЛОД-0.100ГР ХЛЯБ-БЯЛ	27.1.2 КЮФТЕТА ДОМ СОС- 0.230 №1 МЛЯКО С ОРИЗ-0.200ГР №5 ХЛЯБ-БЯЛ	6.Риба и рибни продукти. 7.Ракообразни продукти. 8.Мекотели и продукти от тях. 9.соя и соеви продукти. 10.Сусам и продукти от него. 11.Целина и продукти от нея. 12.Синап и продукти от него 13.Лулина и продукти от нея.
	7.1.26 ФАСУЛ -0.250ГР №1	14.1.26 ЛЕЩА-0.250 №1 МАКАРОНИ НА ФУРНА- 0.120ГР №1,4,5 ХЛЯБ-БЯЛ	21.1.26 МУСАКА ВИТОША-0.230 №1 КИСЕЛО МЛЯКО-0.200ГР №5 ХЛЯБ-БЯЛ	28.01.26 ЗЕЛЕНЧУКОВА КРЕМ СУПА-0.230 №1,5 КЕКС-0.100 №1,4,5	14.Серен двукис или сулфати с концентрация над 10мг/кг или 10мг/л, изразен по формата на SO2
ЕТВ.	8.1.26 КИСЕЛО ЗЕЛЕ С ОРИЗ И КАЙМА -0.230ГР №1 МЛЯКО С ГРИС-0.200 №1,5 ХЛЯБ-ПЪЛНОЗЪРНЕСТ	15.1.26 КЕБАПЧЕТА С ГАРН-0.230 №1 КРЕМ-0.200ГР №5 ХЛЯБ-ПЪЛНОЗЪРНЕСТ	22.1.26 БУТЧЕ С ВАРЕНИ КАРТОФИ - 0.230ГР №1, СОК-0.200ГР ХЛЯБ-ПЪЛНОЗЪРНЕСТ	29.1.26 ПИЛЕ СЛАВЯНСКИ ГЮВЕЧ-0.230ГР ТАРАТОР-0.200 ХЛЯБ-ПЪЛНОЗЪРНЕСТ	
	9.1.26 РИБА ФИЛЕ СКУМРИЯ С ГАРН-0.230 №6 АПУРЕ-0.200ГР ХЛЯБ-БЯЛ	16.1.26 РИБА ПАНЕ С ГАРН- 0.230ГР №6 КРОАСАН-0.050ГР ХЛЯБ -БЯЛ	23.1.26 ФИЛЕ СКУМРИЯ С ГАРН- 0.230ГР №6 КИСЕЛ-0.200ГР ХЛЯБ-БЯЛ	30.1.26 РИБА ПАНЕ С ГАРН- 0.230 №6 КРОАСАН-0.050 ХЛЯБ-БЯЛ	

МЕДИЦИНСКО ЛИЦЕ..... ИЗГОТВИЛ.....
 Менното е изготвено съгласно ”Сборник рецепти за ученически столове” /ФИНЕСТ ЛЕО ЕООД,ГР.ПЪРВОМАЙ/